



ÖREBRO
NATURSKOLA

BLÅBÄRSSOPPA

1 liter färska eller djupfrysta blåbär
1 dl socker
1 liter vatten
1 msk potatismjöl

Rensa och skölj bären. Frysta bär sköljer du inte.
Koka under tiden upp vatten och socker i en kastrull. Rör tills sockret löst sig.

Tillsätt blåbären och koka dem i 3 minuter.

Smaka av och se om det är lagom sött.

Ta lite vatten i botten på ett glas/mugg och rör ut potatismjölet samt tillsätt det under omrörning till blåbären. Tillsätt så mycket så att du tycker att blåbärssoppan blir lagom tjock. Tillsätter du för mycket får du blåbärskrämer. Då kan du späda med lite vatten och socker samt eventuellt mer blåbär.

Koka upp blåbärssoppan och låt eventuellt svalna.
Servera varm eller kall.



Örebro kommun

Kommunstyrelseförvaltningen/
Centralt skolstöd
orebro.se/naturskolan
Instagram: naturskolan

Örebro naturskola
Oljevägen 15, 703 82 Örebro
019-21 68 32, 019-21 68 61
naturskolan@orebro.se



ÖREBRO



**ÖREBRO
NATURSKOLA**

Örebro kommun

Kommunstyrelseförvaltningen/
Centralt skolstöd
orebro.se/naturskolan
Instagram: naturskolan

Örebro naturskola
Oljevägen 15, 703 82 Örebro
019-21 68 32, 019-21 68 61
naturskolan@orebro.se



ÖREBRO